

UNIVERSIDAD AUTONOMA “JUAN MISAEL SARACHO”

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA

CARRERA DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



CENTRO DE CAPACITACION E

INDUSTRIALIZACION VITIVINICOLA

PROYECTO DE GRADO

REALIZADO POR:

EDGAR ROMERO ROMERO

PROYECTO FINAL:

**Presentado a consideración de la UNIVERSIDAD AUTONOMA
“JUAN MISAEL SARACHO”, como requisito para optar el Grado
Académico de Licenciatura en Arquitectura y Urbanismo**

DEDICATORIA

A dios quien nos dió la vida.

A mis padres:

Ademar y Yolanda, por ser un ejemplo de personas, que me han conducido por la vida con amor, paciencia y sabiduría, por ayudarme a cumplir un anhelo, una ilusión y un deseo.

Mis hermanas: Mirian, Rosario y María Yolanda.

A las personas que han confiado en mí, a la provincia valle de la concepción en especial la institución (CENAVIT), por el apoyo brindado para realizar este trabajo.

AGRADECIMIENTOS

A Dios por darme la fuerza interior y permitirme culminar una de mis metas.

A mis padres Ademar y Yolanda por el apoyo brindado, a mis hermanas y familia por darme aliento y ánimos para seguir adelante.

A la Universidad (UAJMS) y la facultad de Arquitectura y Urbanismo, por proporcionarme los medios disponibles para mi formación profesional.

A la Arq. Mechthild kaíser, asesora de proyecto de grado, que me ayudo en la culminación de esta etapa, a los Arquitectos que me llenaron de conocimientos.

Uno muy especial al Arq. Ciro Vargas fuente de inspiración y motivación.

A mis amigos y compañeros por compartir gratos momentos, junto a ellos supimos salir adelante.

INDICE DE CONTENIDO

Esquema Metodológico.....	1
1. VISIÓN DE TARIJA.....	2
2. VISIÓN PARA EL LUGAR.....	4
3. INTRODUCCIÓN.....	5
Tema Centro de Capacitación e Industrialización Vitivinícola.....	5
3.1 Visión del Proyecto.....	5
3.2 Motivación por el Tema.....	5
3.3 Introducción.....	7
3.4 Planteamiento del Problema.....	8
3.5 Hipótesis.....	10
3.6 Objetivo General.....	10
3.7 Objetivos Específicos.....	11
3.8 Justificación del Tema.....	12
3.9 Justificación del Lugar.....	13
3.10 Visión.....	15
3.11 Foda.....	15
3.12 Principios y Valores.....	17
3.13 Costo Beneficio.....	18
3.14 Análisis de Ingresos.....	19

4. DIAGNOSTICO DE LA MICRO REGIÓN A INTERVENIR.....	20
4.1 Diagnóstico de la Provincia Cercado.....	20
a) Ubicación Geográfica.....	20
b) División Política Administrativa.....	20
c) Topografía.....	21
d) Geología y Geomorfología.....	21
e) Clima.....	22
f) Recursos Hídricos.....	23
g) Vegetación y Cobertura de la Tierra.....	23
h) Uso Actual del Suelo.....	24
4.2 Diagnóstico del Municipio de Uriondo.....	24
a) Ubicación Geográfica.....	24
b) Delimitación.....	25
c) Extensión Territorial.....	26
d) Fisiología y Clima.....	29
e) Uso del Suelo.....	30
4.3 Aspectos Socioeconómicos de la Provincia Cercado y Uriondo.....	31
 5. INTERRELACION DEL SISTEMA URBANO EN EL CONTEXTO	
REGIONAL, NACIONAL E INTERNACIONAL.....	33
5.1 Interrelación Internacional.....	33
5.2 Interrelación Nacional.....	34
5.3 Interrelación Regional.....	35
 6. MARCO TEÓRICO.....	37
6.1 Conceptualización.....	37

a) Vid.....	37
b) Cepas.....	38
c) Vino.....	38
d) Bodega.....	39
6.2 Parámetros de Diseño.....	40
a) Ubicación de la Bodega.....	40
b) Orientación de la Bodega y Suelo Destinado a Edificarse.....	40
c) Planificación de la Bodega.....	40
d) Capacidad de la Bodega.....	41
e) Tecnología y Construcción para una Bodega.....	42
6.3 Estructuración de una Bodega de Elaboración, Conservación y Expendio.....	43
a) Cuerpo de Elaboración.....	43
b) Recepción y Molienda.....	43
c) Fermentación.....	43
d) Cuerpo de Conservación.....	44
e) Cuerpo de Fraccionamiento y Expendio.....	44
6.4 Procesos de Elaboración del Vino.....	45
a) Pre – Cosecha.....	45
b) Cosecha.....	45
c) Molienda.....	46
d) Fermentación.....	46
e) Descube.....	46
f) Desborre.....	46
g) Clarificación.....	47
h) Filtración.....	47
i) Cortes.....	47
j) Fraccionamiento.....	47

k) Almacenamiento.....	48
7. CONCLUSIONES.....	50
8. ANÁLISIS DE MODELOS REALES.....	51
8.1 Temática a Nivel Universal.....	51
8.1.1 Bodega de Vinos Ysios de Laguardia.....	51
8.1.2 Bodega de Vinos Viña Real España.....	54
8.2 Temática a Nivel Regional.....	56
8.2.1 Bodega de Vinos Kholberg.....	56
8.2.2 Bodega de Vinos CENAVIT.....	58
9. MARCO REAL.....	60
9.1 El Tema en el Contexto Nacional.....	60
9.2 El Tema en el Contexto Regional.....	64
10. ANÁLISIS URBANO.....	78
10.1 Ámbito Regional.....	78
10.2 Delimitación de la Zona de Estudio.....	80
10.3 Aspectos Socioeconómicos.....	84
10.4 Aspecto Económico Productivo.....	86
10.5 Aspecto Social, Medios y Formas de Acción.....	88
10.6 Tenencia de la Tierra.....	88
10.7 Aspectos Físico Espaciales.....	89

10.8	Estructura Urbana.....	93
10.9	Vialidad y Transporte.....	95
11.	ANÁLISIS DEL SITIO.....	96
11.1	Identificación del Sitio.....	96
11.2	Diagnostico Físico del Lugar de Emplazamiento.....	96
a)	Accesibilidad.....	96
b)	Topografía.....	97
c)	Suelo.....	97
d)	Vegetación.....	98
e)	Geología.....	99
f)	Clima.....	99
g)	Orientación.....	99
11.3	Localización.....	100
11.4	El Lugar en el Contexto Urbano.....	100
11.5	Equipamiento Existente.....	102
12.	PREMISAS DE DISEÑO.....	104
12.1	Premisas Morfológicas.....	104
12.2	Premisas Funcionales.....	105
12.3	Premisas Espaciales.....	107
12.4	Premisas Tecnológicas.....	107
12.5	Premisas Paisajísticas.....	110
12.6	Integración con el Contexto.....	113
12.7	Destino y Beneficios.....	113

12.8 Plazos.....	114
12.9 Proyecciones de Capacidad.....	114
12.10 Aspectos Generales.....	114
13. PROGRAMACIÓN.....	115
13.1 Definición de Áreas.....	115
13.2 Cualificación de Áreas.....	115
13.3 Cuantificación de Áreas.....	121
13.4 Programa Grafico.....	126
13.5 Esquema de Relaciones Funcionales.....	128
13.6 Esquema de Relaciones Funcionales de la Bodega.....	130
14. ANTROPOMETRÍA.....	131
15. ANÁLISIS ERGONOMÉTRICO.....	133
16. MEMORIA DESCRIPTIVA.....	151
16.1 Características Generales.....	151
a) Planta Sub-Suelo.....	151
b) Planta Baja.....	151
c) Primera Planta.....	152
d) Segunda Planta.....	152
16.2 Características del Equipamiento.....	152
a) Morfología.....	152
b) Generación de la Forma.....	154
c) Espacios y Usos.....	155
d) Funcionalidad.....	155

e) Tecnología.....	155
f) Ventilación.....	156
g) Vegetación.....	156
h) Otros.....	157

17. PROYECTO.....158

17.1 PLANOS ARQUITECTÓNICOS.....158

17. Esquema Funcional.....	0
17. Plano de Ubicación.....	1
17. Planimetría General.....	2
17. Plano de Fundaciones.....	3
17. Plano Sub Suelo Amoblado.....	4
17. Plano Sub Suelo Acotado.....	5
17. Planta Baja Amoblada.....	6
17. Planta Baja Acotada.....	7
17. Planta Primer Piso Amoblada.....	8
17. Planta Primer Piso Acotada.....	9
17. Cortes por Secciones.....	10
17. Cortes por Secciones.....	11
17. Cortes por Secciones.....	12
17. Fachadas.....	13
17. Perspectivas Exteriores.....	14
17. Perspectivas Exteriores.....	15
17. Plano de Cubiertas.....	16

17. Cortes de Borde.....	17
17. Cortes de Borde.....	18
17. Detalles Constructivos.....	19
17. Detalles Constructivos.....	20
17. Sistema Estructural.....	21
17. Instalación Eléctrica Sub Suelo.....	22
17. Instalación Eléctrica Planta Baja.....	23
17. Instalación Eléctrica Primer Piso.....	24
17. Instalación Sanitaria Sub Suelo.....	25
17. Instalación Sanitaria Planta Baja.....	26
17. Instalación Sanitaria Primer Piso.....	27
17. Instalación de Gas Planta Baja.....	28
17. Instalación de Gas Primer Piso.....	29
17. Instalación Contra Incendios Sub Suelo.....	30
17. Instalación Contra Incendios Planta Baja.....	31
17. Instalaciones Especiales.....	32

18. BIBLIOGRAFIA.....158

ANEXOS

COMPUTOS Y PRESUPUESTOS GENERALES

FICHAS DE VEGETACIÓN

OTROS